

# Menu Découverte

*La Balade en 3 temps (Entrée, Plat, Dessert) : 59.00 €*

*La Tentation en 4 temps (Entrée, Plat, Fromages, Dessert) : 75.00 €*

*Le Délice en 4 temps (Entrée, Poisson, Viande, Fromages ou Dessert) : 79.00 €*

*La Gourmandise en 5 temps (Entrée, Poisson, Viande, Fromages & Dessert) : 95.00 €*

## LES CREVETTES IMPÉRIALES DE CHARENTE,

*en trois services, houmous de céleri branche à la noisette et pesto de basilic à la cannelle*

OU

## LOIGNON ROUGE ROSSA LUNGA DU POTAGER,

*contisé, poulpe au barbecue et baies de sureau vinaigrées*

\*\*\*\*\*

## LE COQUELET MIÉRAL,

*A la bière blanche Mélusine, pâtisson laqué au miel du Boisniard, jus d'un rôti au thym citron*

OU / ET

## LE MERLAN DE LIGNE,

*en vapeur forestière, barbajuan végétal et coquillages gratinés au lard fermier*

\*\*\*\*\*

## LE BLEU D'OUVERGNE,

*en écrin de cristal, poire de la Verrie et muesli d'avoine*

OU

## LE CHARIOT DE FROMAGES

*affinés de la Maison Beneteau*

\*\*\*\*\*

## LA POMME DU VERGER DU LANDREAU,

*comme un beignet moderne, crème légère à la vanille fumée et sorbet infusé au sapin*

OU

## LA PLANTATION ANAMALAI 76%,

*comme un sentier du Boisniard, curry épicé du jardin et lait herbacé*

OU

## LES FIGUES DE SOLIÈS,

*en deux services, zéphyr au shiso pourpre et yaourt glacé à l'hibiscus*

*Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 3 verres au tarif de 39.00 €  
ou en 4 verres au tarif de 45.00 € qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.*

*Notre Chef de Cuisine vous suggère également une balade de décoctions végétales  
et animales sans alcool en 3 verres au tarif de 24.00 € ou en 4 verres au tarif de 32.00 €.*

*Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais,  
certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.*



# Carte de Saison

## Nos Entrées

<b>LES CREVETTES IMPÉRIALES DE CHARENTE</b>	35.00 €
<i>en trois services, houmous de céleri branche à la noisette et pesto de basilic à la cannelle</i>	
<b>LOIGNON ROUGE ROSSA LUNGA DU POTAGER</b>	29.00 €
<i>contisé, poulpe au barbecue et baies de sureau vinaigrées</i>	
<b>LE SANDRE DE LOIRE</b>	37.00 €
<i>cuit à la torche, navet au mucilage de cacao et sabayon au curry</i>	
<b>LA LANGOUSTINE BRETONNE</b>	46.00 €
<i>en trois services, laitue celtuce au Noilly-Prat et lait à la muscade</i>	

## Nos Plats

<b>LE COQUELET MIÉRAL</b>	36.00 €
<i>à la bière blanche Mélusine, pâtisson laqué au miel du Boisniard, jus d'un rôti au thym citron</i>	
<b>LE MERLAN DE LIGNE</b>	38.00 €
<i>en vapeur forestière, barbajuan végétal et coquillages gratinés au lard fermier</i>	
<b>LE BAR DE LIGNE</b>	46.00 €
<i>nacré, cheese cake à la carotte et jus végétal aux baies roses</i>	
<b>LE FILET DE BŒUF WAGYU A4</b>	105.00 €
<i>à la plancha, tatin d'échalotes maraichères du jardin et sauce au poivre salé des côtes</i>	

## Nos Fromages

<b>LE BLEU D'OUVERGNE</b>	17.00 €
<i>En écriin de cristal, poire de la Verrie et muesli d'avoine</i>	
<b>LE CHARIOT DE FROMAGES</b>	19.00 €
<i>affinés de la Maison Beneteau</i>	

## Nos Desserts

<b>LA POMME DU VERGER DU LANDREAU</b>	18.00 €
<i>comme un beignet moderne, crème légère à la vanille fumée et sorbet infusé au sapin</i>	
<b>LA PLANTATION ANAMALAI 76%</b>	18.00 €
<i>comme un sentier du Boisniard, curry épicé du jardin et lait herbacé</i>	
<b>LES FIGUES DE SOLIÈS</b>	18.00 €
<i>en deux services, zéphir au shiso pourpre et yaourt glacé à l'hibiscus</i>	

*Si vous souffrez d'allergies, faites-en part à notre Maître d'Hôtel.*

*Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable*

# Menu Dégustation

Menu servi pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h00 au dîner

129.00 €

## LE SANDRE DE LOIRE,

*cuit à la torche, navet au mucilage de cacao et sabayon au curry*

\*\*\*\*\*

## LA LANGOUSTINE BRETONNE,

*en trois services, laitue celtuce au Noilly-Prat et lait à la muscade*

\*\*\*\*\*

## LE BAR DE LIGNE

*nacré, cheese cake à la carotte et jus végétal aux baies roses*

\*\*\*\*\*

## LE FILET DE BŒUF WAGYU 44

*à la plancha, tatin d'échalotes maraîchères du jardin et sauce au poivre salé des côtes*

\*\*\*\*\*

## LE BLEU D'AUVERGNE,

*en écriin de cristal, poire de la Verrie et muesli d'avoine*

OU

## LE CHARIOT DE FROMAGES

*affinés de la Maison Beneteau*

\*\*\*\*\*

## LA POMME DU VERGER DU LANDREAU,

*comme un beignet moderne, crème légère à la vanille fumée et sorbet infusé au sapin*

OU

## LA PLANTATION ANAMALAI 76%,

*comme un sentier du Boisniard, curry épicé du jardin et lait herbacé*

OU

## LES FIGUES DE SOLIÈS,

*en deux services, zéphir au shiso pourpre et yaourt glacé à l'hibiscus*

*Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 5 verres au tarif de 59.00 € par personne qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.*

*Notre Chef de Cuisine, de son côté, vous suggère une balade de décoctions végétales et animales sans alcool en 5 verres au tarif de 40.00 € par personne.*